

Prosedur penentuan bobot tuntas produk beku



Prosedur penentuan bobot tuntas produk beku

1 Pendahuluan

Metoda ini dipakai untuk menentukan berat bet-sib ikan (chained weight) setelah produk dilelehkan dan ditiriskan.

2 Bahan

- Produk beku

3 Peralatan

- 1) Alat timbang ketelitian + 0,25 g.
- 2) Keranjang yang cukup besar menampung produk
- 3) Saringan No. 8.
- 4) Wadah produk.

4 Prosedur

- 1) Buka kemasan produk beku dan timbang kemudian catat beratnya
- 2) Tempatkan produk dalam keranjang dan rendam dalam air pada suhu $26 \pm 3^{\circ}\text{C}$ sebanyak 8 x berat bersih yang tercantum pada tabel.
- 3) Begitu produk meleleh (produk tidak lagi kaku), pindahkan ke dalam saringan No.8 dan ratakan.
- 4) Miringkan saringan $17 - 20^{\circ}\text{C}$ dan diamkan selama 2 menit.
- 5) Pindahkan ke dalam wadah yang telah ditimbang.
- 6) Timbang dan catat berat setelah pelelehan dengan mengurangi berat akhir dengan berat wadah.

5 Perhitungan

$$\% \text{ bobot tuntas} = \frac{\text{berat setelah dilelehkan}}{\text{berat bersih pada tabel}} \times 100 \%$$

6 Daftar pustaka

Official Methods of Analisis of The Association of Official Analytical Chemist.
AOAC 18,016 dan 018, hal 333.